Manual de instrucciones

HORNO

GB English,1

FR Français, 17

ES Espanol, 33

PT Portuges, 49

AR

FK 1032ESP X 60HZ
FK 103ESP X
FK 1032ESP 60HZ
FK 103ESP
FK 103E P X
FK 1032E P X 60HZ

Sumario

Instalación, 34-35
Montaje
Conexión eléctrica
Placa de características

Descripción del aparato, 36
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 37-38
Bloqueo de puerta / mandos
Programar el reloj
Programar el contador de minutos
Poner en funcionamiento el horno
Tirador empotrado
Restablecimiento de programaciones de fábrica
Espera (Stand by)

Programas, 39-42
Programas de cocción manuales
Programas de cocción automáticos
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 43
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 44-46
Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Montaje del Kit Guías Deslizantes
Limpieza automática FAST CLEAN

Anomalías y soluciones, 47

Asistencia, 48

ARISTON

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Montaje

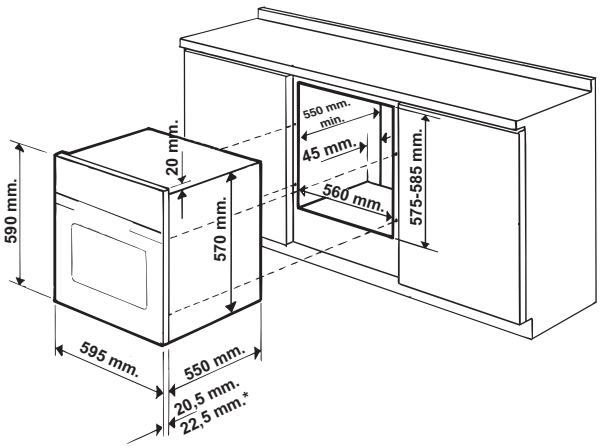
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

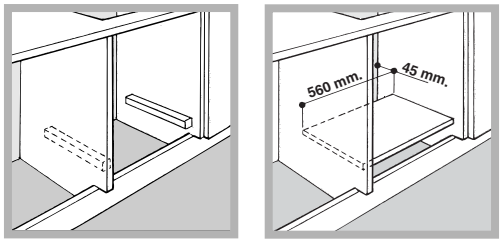


*** Sólo para modelos en acero inoxidable**

! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

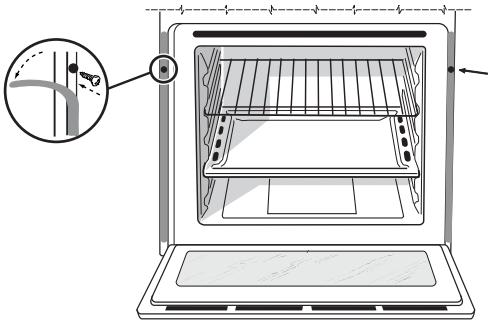
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del compartimiento. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).



Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble:
- abra la puerta del horno;
- quitar las guarniciones laterales de la parte alta hasta descubrir los 2 orificios de fijación.
- fije el horno al mueble utilizando los 2 tornillos para madera;
- volver a colocar las 2 guarniciones.

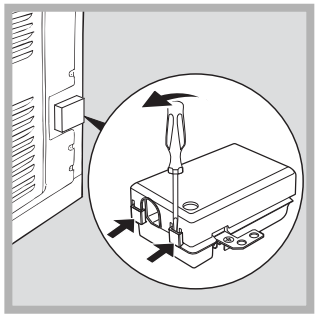


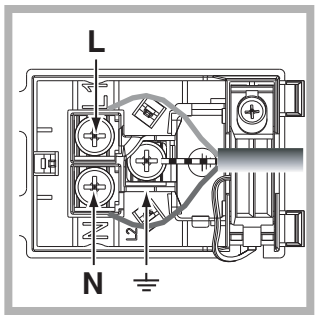
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (*ver más adelante*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica





1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (*ver la figura*).
2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (*ver la figura*).
3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

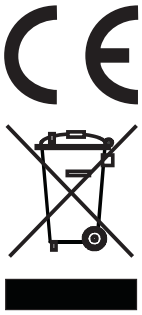
Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que esté en conformidad con las normas legales;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, cambie la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe doblarse ni comprimirse.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

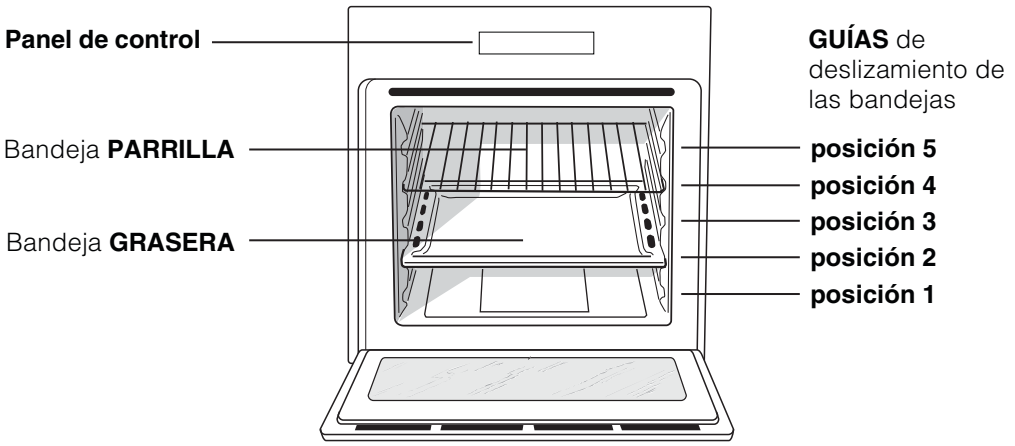
PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	ancho 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen	litros 58
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50/60Hz (ver la placa de características) potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL*	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: ECO.
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2002/96/CE y posteriores modificaciones. - 1275/2008 modos "preparado" y "desactivado"

*** Sin guías extraíbles**

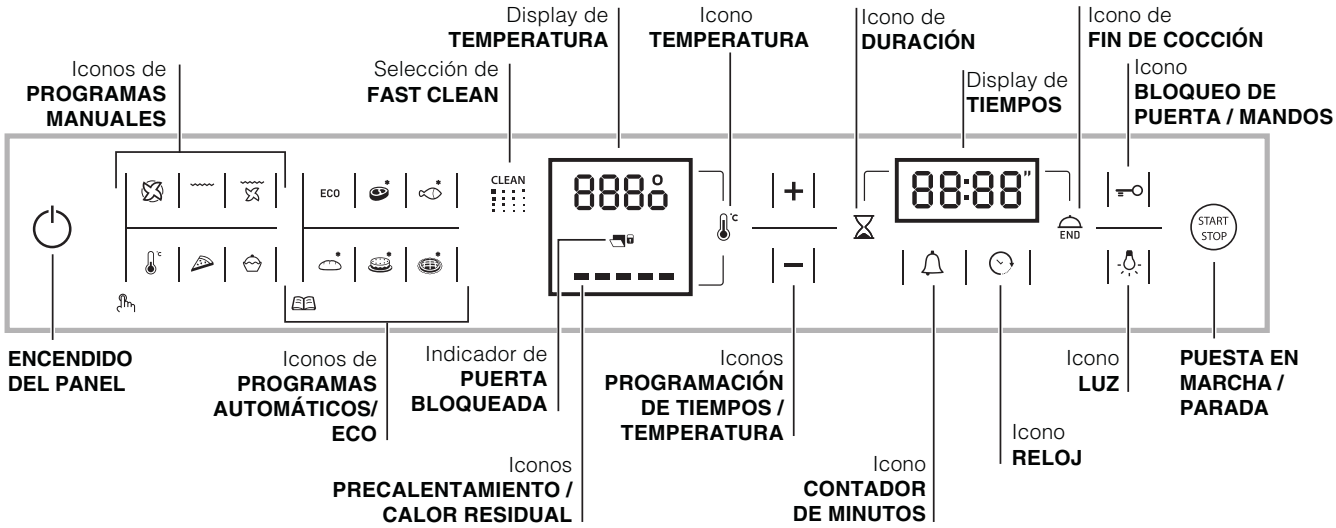
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Para facilitar las programaciones mantenga presionados los botones + y -: los números en la pantalla se desplazarán más velozmente.

! Cada selección se memoriza automáticamente después de 10 segundos.

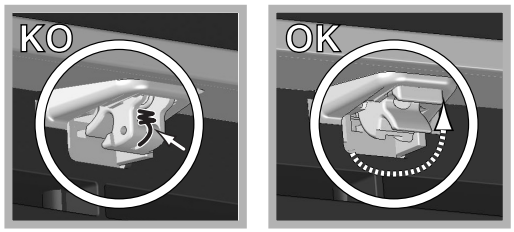
! No se pueden activar las teclas touch si no se calzan los guantes.

Bloqueo de puerta / mandos

! Es posible bloquear la puerta y los mandos cuando el horno está apagado, cuando ya ha comenzado o finalizado una cocción y durante la programación.

Para bloquear la puerta y los mandos que regulan el horno, presione el botón durante 2 segundos, como mínimo. Se emitirá una señal sonora y la pantalla TEMPERATURA visualizará el símbolo llave "O—n". El ícono encendido indica que el bloqueo está activado. Para desbloquearlo, presione nuevamente el botón durante 2 segundos como mínimo.

! Mientras está limpiando el aparato puede suceder que cierre inadvertidamente el dispositivo de bloqueo de la puerta (la parte visible es un resorte). En ese caso, devuélvalo a la posición de abierto girando el dispositivo de bloqueo hacia arriba (ver la figura).



Programar el reloj

! El reloj se puede programar solo si el horno está apagado. Si el horno está en modalidad stand by, la primera vez que se presiona el botón se visualiza la hora corriente. Presiónelo nuevamente para programar la hora.

Después de la conexión a la red eléctrica o después de una interrupción de corriente, el botón y las cifras en la pantalla TIEMPOS centellean durante 10 segundos. Para programar el reloj:

1. Presione el botón .
2. Modifique la hora utilizando los botones + y -.
3. Una vez alcanzada la hora exacta, presione nuevamente el botón .
4. repita las operaciones descriptas pero ahora para modificar los minutos.

En el caso de interrupción de la corriente eléctrica, el reloj se debe volver a programar. El ícono centelleante en la pantalla indica que el reloj no está correctamente programado.

Programar el cuentaminutos

! Puede programar el cuentaminutos con el horno apagado o encendido. No controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Cuando se ha cumplido el tiempo, el contador de minutos emite una señal sonora que se detiene después de 30 segundos o pulsando cualquier botón activo.
Para programar el cuentaminutos:

1. Presione el botón .
2. Seleccione el tiempo deseado con los botones + y -.
3. Una vez lograda la programación deseada, presione nuevamente el botón .

El icono encendido indica que el contador de minutos está funcionando.

Para anular el contador de minutos, presione el botón y con los botones + y - lleve el tiempo hasta 00:00.

Presione nuevamente el botón .

Si el ícono está apagado indica que el contador de minutos no está funcionando.

Poner en funcionamiento el horno

1. Encienda el panel de control presionando el botón .
El aparato emite un triple sonido ascendente y se iluminan secuencialmente todos los botones.
2. Presione el botón del programa de cocción deseado. En la pantalla TEMPERATURA se visualiza:
- la temperatura asociada al programa, en el caso de un programa manual;
- en el caso de un programa automático, "Auto".
en la pantalla TIEMPOS se visualiza:
- la hora corriente, en el caso de un programa manual;
- en el caso de un programa automático, la duración.
3. Presione el botón START STOP para iniciar la cocción.
4. El horno entrará en la fase de precalentamiento y los indicadores de precalentamiento se iluminarán a medida que la temperatura sube.
5. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de precalentamiento indicarán que el precalentamiento ha finalizado. A partir de ese momento, es posible introducir los alimentos en el horno.
6. Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura presionando el botón y luego los

botones + y - (*solo para programas manuales*);
- programar la duración de una cocción (*ver Programas*);

- interrumpir la cocción presionando el botón (START STOP). En este caso, el aparato recuerda la temperatura eventualmente modificada anteriormente (*solo para programas manuales*).

- apagar el horno manteniendo presionado el botón ⏻ durante 3 segundos.
7. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas (por ejemplo: se ha programado el comienzo de una cocción para las 20:30 hs. A las 19:30 hs se interrumpe la corriente. Cuando se restablece el paso de corriente, se debe volver a realizar la programación).

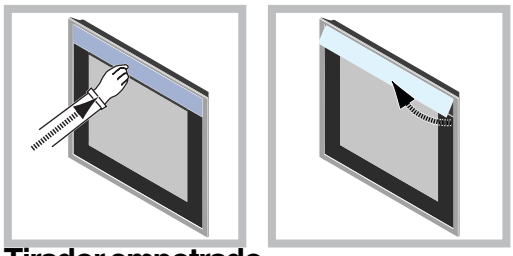
! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento
Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno y también de la parte inferior de la puerta. Al comienzo del programa FAST CLEAN el ventilador funciona a baja velocidad.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno
La luz se enciende abriendo la puerta del horno o en el momento en el que comienza un programa de cocción.
En los modelos que poseen *LED INSIDE* cuando comienza la cocción se encienden los led de la puerta para lograr una mejor iluminación de todos los niveles de cocción.

El botón -💡- permite encender y apagar la luz en cualquier momento.

Indicadores de calor residual
El aparato está dotado de un indicador de calor residual. Con el horno apagado, en la pantalla se indica que la temperatura en el interior de la cavidad es elevada a través del encendido de la barra de "calor residual" Los elementos que forman la barra se irán apagando a medida que la temperatura en el interior del horno disminuye.



Tirador empotrado
Algunos modelos poseen un tirador empotrado integrado en la puerta del horno. Basta una leve presión y la apertura push push facilita la toma para abrir o cerrar el horno. Al finalizar el uso se puede cerrar ejerciendo una leve presión.

Modalidad Demo
El horno tiene la posibilidad de funcionar en modalidad DEMO: Se desactivan todos los elementos calentadores pero los mandos permanecen operativos.
Para activar la modalidad DEMO presione brevemente el botón ⏻, luego los botones + y - simultáneamente durante 6 segundos y luego presione brevemente el botón 🕒. Se emitirá una señal sonora y en el display TEMPERATURA se visualizará "dEon"
Para desactivar la modalidad DEMO con el horno apagado, presione simultáneamente el botón (START STOP) y el botón - durante 3 segundos. Se emite una señal acústica y se visualiza el mensaje "dEoF".

Restablecimiento de las programaciones de fábrica
Existe la posibilidad de que el horno vuelva a funcionar con los valores definidos en fábrica reinicializando todas las programaciones realizadas por el usuario (reloj y duraciones personalizadas). Para realizar la reinicialización, apague el horno, mantenga presionados simultáneamente, durante 6 segundos, el botón de la primera cocción manual, arriba a la izquierda, y el botón (START STOP). Una vez producido el restablecimiento, se emitirá una señal sonora. La primera vez que se presione el botón ⏻ vuelve al primer encendido.

Espera (Stand by)
Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by. Si no se efectúan operaciones durante 30 minutos y no se ha realizado un bloqueo de mandos o de la puerta, el aparato automáticamente se ubica en modo de espera o stand by. El modo de espera se visualiza con el "Botón Reloj" en alta luminosidad. Apenas se interactúa nuevamente con el aparato, el sistema retorna al modo operativo.

! Para garantizar que los alimentos sean suaves y crocantes, el horno lanza como vapor de agua la humedad que naturalmente proviene de los alimentos. De este modo se pueden obtener excelentes resultados de cocción en todos los platos.

! Cada vez que se enciende el horno se propone el primer programa de cocción manual.

Programas de cocción manuales

! Todos los programas tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 250°C (300ºC para el programa BARBACOA). Las modificaciones de la temperatura se memorizarán y se propondrán la próxima vez que se utilice el programa. Si la temperatura elegida es inferior a la temperatura interna del horno, en la pantalla TEMPERATURA se visualiza la palabra "Hot". De todos modos, es posible comenzar la cocción.

Programa **MULTINIVEL**
Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **BARBACOA**
Se enciende el elemento calentador superior y el asador automático (si está presente). La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada *(ver "Consejos prácticos para cocinar")*.

Programa **GRATINADO**
Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también se ponen en funcionamiento el elemento calentador circular, el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada *(ver "Consejos prácticos para cocinar")*.

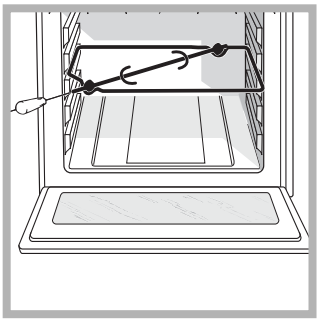
Programas **BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 65 y 90 °C.

Programa **PIZZA**
Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

Programa **PASTELERÍA**
Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es adecuado para la cocción de alimentos delicados (por ej. tortas que necesitan leudado).

Programa **ECO**
Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este modo de ahorro de energía está recomendado para pequeños platos, ideal para calentar comida y terminar platos a medio cocinar.

Asador giratorio*



Para accionar el asador rotativo (*ver la figura*) proceder del siguiente modo:
1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando los programas o ;

! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador automático se detiene.

***** Presente sólo en algunos modelos.

ES

Programas de cocción automáticos

! La **temperatura y la duración de la cocción están preestablecidas por el sistema C.O.P.® (Cocción Óptima Programada) que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar enhornando en frío** o en **caliente**. Se puede personalizar la duración de la cocción antes de que comience, en base a los gustos personales, modificándola en ±5/20 minutos según el programa elegido. De todos modos, una vez comenzada la cocción, también es posible modificar su duración. Si la modificación se realiza antes del comienzo del programa, se memoriza y se vuelve a proponer la próxima vez que se utiliza el programa. Si la temperatura interna del horno es superior a la propuesta por el programa elegido, en la pantalla TEMPERATURA se visualiza la palabra "Hot" y no es posible comenzar la cocción; espere hasta que el horno se enfríe.

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

Programa **VACA**
Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo o cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

Programa **FILETE DE PESCADO**
Esta función es adecuada para cocinar filetes de pequeñas-medianas dimensiones. Colocar con el horno frío.

Programa **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- seguir los pasos de la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 50 g (0,5 dl) de agua fría en la grasera en la posición 5**;
- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

Receta para el PAN :
1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo
2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
Proceso:
- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual BAJA TEMPERATURA en 40ºC y deje que leude durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Poner en marcha el programa de cocción PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.

Programa **PASTELES**
Esta función es ideal para cocinar pasteles, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Colocar en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

Programa **TARTAS**
Esta función es ideal para todas las recetas de tartas (que normalmente necesitan una buena cocción abajo). Coloque en el horno cuando está frío.
También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

! Después de seleccionar un programa de cocción se puede utilizar el botón ⧖ y, por lo tanto, es posible programar la duración. Sólo después de haber programado la duración, el botón END se activa y, por lo tanto, es posible programar una cocción con inicio retardado.

Programar la duración

1. Presionar el botón ⧖; el botón ⧖ y las cifras en el display TIEMPOS centellean.
2. Para programar la duración presione los botones + y -.
3. Una vez alcanzada la duración deseada, presione nuevamente el botón ⧖.
4. Presione el botón START STOP para iniciar la cocción.
5. Una vez finalizada la cocción, en la pantalla TEMPERATURA aparece la palabra "END" y se emite una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar una cocción retrasada

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

! Para utilizar mejor la programación retardada, es necesario que el reloj esté correctamente programado.

1. Presione el botón ⧖ y siga el procedimiento desde el punto 1 al 3 descrito para la duración.
2. Luego presione el botón END y modifique la hora de finalización presionando los botones + y -.
3. Una vez alcanzada la hora de finalización de la cocción deseada, presione nuevamente el botón END.
4. Presione el botón START STOP para activar la programación.

Los botones ⧖ y END centellean alternativamente para indicar que se ha realizado una programación; durante el período de espera del inicio de la cocción, en la pantalla TIEMPOS se visualizan alternativamente la duración y la hora de finalización de la cocción.

5. Una vez finalizada la cocción, en la pantalla TEMPERATURA aparece la palabra "END" y se emite una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Para anular una programación, presione el botón START STOP.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTINIVEL

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar la temperatura en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

ES

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posiciones		Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
	Manuales		guías estándar	guías deslizantes			
Multinivel*	Pizza en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	210-220	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		2 y 4	1 y 3	si	160-170	20-30
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 2/3	1 y 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	si	180-190	35-40
	Petisús en 3 niveles		1 y 3 y 5	1 y 2 y 4	si	190	20-25
	Bizcochos en 3 niveles		1 y 3 y 5	1 y 2 y 4	si	180	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	1 y 3	si	190-200	25-35
Barbacoa*	Caballa	1	4	3	no	300	10-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	no	300	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	no	300	10-15
	Filete de merluza	0,7	4	3	no	300	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	no	300	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	no	300	10-20
	Salchichas	0,7	4	3	no	300	10-20
	Hamburguesas	n° 4 o 5	4	3	no	300	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n° 4 o 6	4	3	no	300	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	no	300	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	no	300	70-80
Gratin*	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	2	no	210	40-45
Baja temperatura*	Leudado/descongelación	-	2	1	no	40	-
	Merengues blancos	-	2	1	no	65	8-12 horas
	Carne/Pescado	-	2	1	no	90	90-180
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	si	210-220	15-20
	Hogazas	0,5	2	1	si	190-200	20-25
Pastelería*	Tartas	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta de fruta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 o 3	1 o 2	si	180	45-55
	Tortas pequeñas en 2 niveles	0,7	2 y 4	1 y 3	si	180-190	20-25
	Bizcocho	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	35-40
	Petisús en 2 niveles	0,7	1 y 3	1 y 2	si	180-190	20-30
	Bizcochos en 2 niveles	0,7	1 y 3	1 y 2	si	180	20-25
	Crepes rellenos	0,8	2	1	si	200	30-35
	Merengue en 2 niveles	0,5	1 y 3	1 y 2	si	90	180
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,5	2	1	si	210	20-25
	Automáticos**						
Vaca	Asados	1	2 o 3	2	no		
Filete de pescado	Merluza	0,4-0,5	2 o 3	2	no		
	Mero	0,4-0,5	2 o 3	2	no		
	Trucha	0,4-0,5	2 o 3	2	no		
Pan***	Pan (ver la receta)	1	1 o 2	1	no		
Dulces	Dulces	1	2 o 3	2	no		
Tartas	Tartas	0,5	2 o 3	2	no		

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.
** La duración de una cocción automática se programa. Los valores pueden ser modificados por el usuario a partir de la duración prefijada.
*** Según la receta, añadir 50 gr (0,5 dl) de agua en la grasera colocada en la posición 5.

! Programa ECO : Este programa, con mayor tiempo de cocción pero con un notable ahorro energético, es adecuado para platos como filetes de pescado, pequeña pastelería o verduras. Se adapta también para calentar alimentos y completar cocciones.

Precauciones y consejos

ARISTON

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (*ver Programas*) y la "limpieza automática retrasada" (*ver Mantenimiento y cuidados*), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

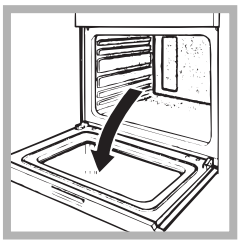
- Las pequeñas diferencias de color en la parte delantera del horno son debidas a los distintos materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las posibles sombras que se puedan advertir en el vidrio de la puerta, similares a estrías, son debidas al reflejo de la luz de la lámpara del horno.
- A temperaturas muy elevadas el esmalte se marca a fuego. Durante este proceso podrían producirse variaciones cromáticas. Esto es normal y no influye de ninguna manera en el funcionamiento del horno. Los bordes de las chapas delgadas no pueden ser esmaltados completamente y, por lo tanto, pueden parecer toscos. Esto no perjudica la protección anticorrosiva.
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

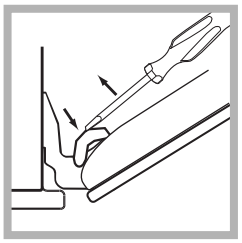
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

! En los modelos que poseen *LED INSIDE* no se puede desmontar la puerta.

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. Para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. utilizando un destornillador, levante y gire las palancas **F** ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



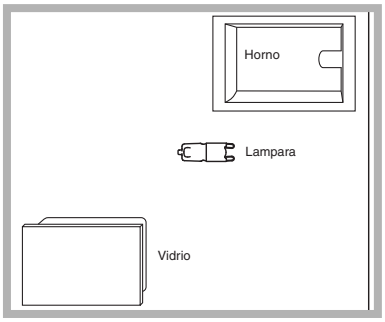


3. Sujete la puerta de los costados y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

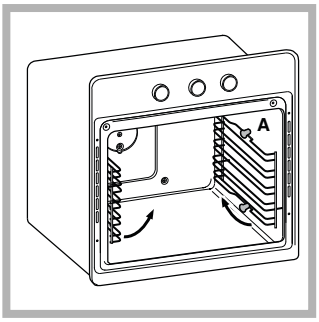


Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Quite la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar:
Lámpara halógena tensión 230V, potencia 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

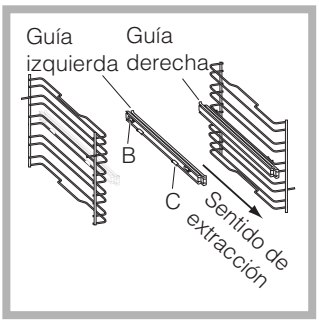
! No toque la lámpara directamente con las manos.

Montaje del Kit Guías Deslizables

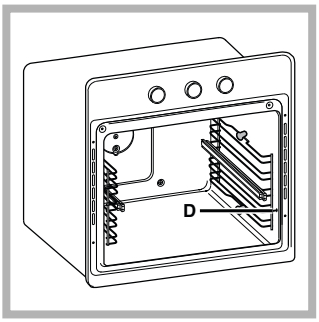
Para montar las guías deslizables:



1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A (*ver la figura*).



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura B primero y luego la C.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (*ver la figura)*. Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.

4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores A.

! No coloque las guías deslizables en la posición 5.

Limpieza automática FAST CLEAN

El programa FAST CLEAN eleva la temperatura interior del horno hasta los 500ºC y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.
Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea totalmente normal,
que no representa ningún peligro.

Antes de activar FAST CLEAN:
- limpie la puerta del horno
- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

! Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

! La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

Para activar el programa Fast Clean:
1. Encienda el panel de control presionando el botón ⏻.
2. Presione el botón CLEAN; en la pantalla TIEMPOS se visualizará la duración por defecto que es de 1:30 hs (ciclo normal) mientras que en la pantalla TEMPERATURA se visualizarán alternativamente los mensajes "Piro" y "nor";
3. Es posible elegir el nivel de limpieza deseado presionando el botón ⧗, luego:
- presionar el botón + para pasar al ciclo intensivo: la duración es de 2 hs y en la pantalla TEMPERATURA se visualizarán alternativamente los mensajes "Piro" e "int";
- presionar el botón - para pasar al ciclo económico: la duración es de 1 h y en la pantalla TEMPERATURA se visualizarán alternativamente los mensajes "Piro" y "eco".

Dispositivos de seguridad
- apenas la temperatura alcanza valores elevados la puerta se bloquea automáticamente; en la pantalla se enciende el ícono 🔒;
- presionar el botón START STOP permite anular en cualquier momento el ciclo de limpieza;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta no es posible modificar los valores de duración y finalización.

Programar la limpieza automática retrasada
! La programación es posible sólo después de haber seleccionado el programa FAST CLEAN.
1. presione el botón END y modifique la hora de finalización presionando los botones + y -.
2. Una vez alcanzada la hora de finalización deseada, presione nuevamente el botón END.
3. Presione el botón START STOP para activar la programación.

4. Una vez cumplido ese tiempo, en la pantalla TEMPERATURA aparece la palabra "END" y se emite una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una FAST CLEAN con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

Los íconos y END centellean par a indicar que se ha realizado una programación. Después de la programación, durante el período de espera del comienzo de fast clean, el display TIEMPOS muestra de forma alternada la duración y la hora de finalización de FAST CLEAN.
Para anular una programación, presione el botón START STOP.

Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que se apague el ícono : indica que la temperatura del horno ha descendido hasta un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

Anomalías y soluciones

Problema	Causa posible	Solución
El “Botón Reloj” y las cifras en la pantalla centellean.	El aparato ha sido recién conectado a la red eléctrica o se ha producido una interrupción corriente.	Programar el reloj.
La programación de una cocción no se ha ejecutado.	Se ha producido una interrupción de corriente.	Volver a realizar las programaciones.
Sólo el “Botón Reloj” está encendido en alta luminosidad.	El aparato está en modo de espera.	Toque un botón cualquiera para salir del modo de espera.
Se ha elegido un programa automático. La pantalla visualiza “Hot” y la cocción no se inicia.	La temperatura interna en el horno es superior a la propuesta por el programa elegido.	Espere hasta que el horno se enfríe.
Se ha elegido la cocción ventilada y el alimento presenta quemaduras.	Las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría generar quemaduras en los alimentos delicados.	Se aconseja girar las graseras en la mitad de la cocción.

Asistencia

ES

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos son comunicados en la pantalla mediante mensajes como: "F—" seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique que la anomalía no pueda ser resuelta por Ud. mismo;
- Vuelva a poner en marcha el programa para controlar si el inconveniente ha sido resuelto;
- Si no es así, llame al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- el mensaje que se observa en el display TEMPERATURA
- El modelo del aparato (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía
Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
· Piezas y componentes
· Mano de obra de los técnicos
· Desplazamiento a su domicilio de los técnicos
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO